

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora 650L Vidro Reto

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHXC500L | Modelo: | XC500L |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1160 x 718 x 922 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | XC500L |
| Marca | CLIMA |

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 650 litros com vidro frontal reto, ideal para pastelaria e charcutaria. Refrigeração ventilada, 3 prateleiras ajustáveis e baixo consumo.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada expositora de 650 litros foi concebida para preservar e apresentar uma vasta gama de produtos alimentares, desde pastelaria fresca e bolos delicados a sanduíches e charcutaria. O seu sistema de arrefecimento ventilado assegura uma temperatura uniforme e controlada, crucial para a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos, elementos indispensáveis em qualquer negócio.

Com um design elegante e uma construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado, este expositor realça a atratividade dos seus produtos. As portas traseiras deslizantes oferecem um acesso prático e célere, otimizando o serviço e a reposição de stock, enquanto as luzes LED independentes para cada prateleira proporcionam uma iluminação superior, tornando cada item mais apelativo.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é a escolha perfeita para padarias, cafés, snack-bares, delicatessens e supermercados que necessitam de uma solução de exposição eficaz e fiável. A sua versatilidade permite que seja utilizada para múltiplas finalidades, desde a conservação de produtos lácteos e bebidas a pratos frios preparados. A mobilidade garantida pelas suas quatro rodas, duas com travão, oferece a flexibilidade necessária para reorganizar o espaço conforme as exigências do seu negócio ou eventos sazonais.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Capacidade | 650 Litros |
| Temperatura | +2 / +8 °C |
| Potência | 480 Watts |
| Consumo | 7.47 kWh/24h |
| Dimensões Interiores (LxPxA) | 1160 x 718 x 922 mm |

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 1200 x 810 x 1454 mm |
| Construção | Aço Inoxidável e Vidro Temperado |
| Refrigeração | Ventilada Forçada |
| Gás Refrigerante | R290 (Ecológico) |
| Categoria Climática | 4 |
| Tensão | 220-240V |
| Classificação Energética | B |
| Prateleiras | 3 (Vidro, Ajustáveis) |
| iluminação | LED sob cada prateleira |
| Mobilidade | 4 rodas giratórias, 2 com travão |
| Controlo | Eletrónico Digital |

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal de funcionamento desta montra refrigerada?

A temperatura pode ser ajustada entre +2 ° e +8 °. Esta amplitude é ideal para a conservação segura e eficaz de diversos alimentos sensíveis ao calor, garantindo a sua frescura e qualidade por mais tempo.

É fácil ajustar as prateleiras desta unidade?

Sim, as três prateleiras de vidro incluídas são facilmente ajustáveis em altura. Isto permite uma flexibilidade máxima na organização do espaço interno, adaptando-se às suas necessidades específicas de exposição.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e este é ecológico?

Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R290, que é reconhecido pelo seu baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética. A sua utilização contribui para a sustentabilidade do seu negócio e para a redução da pegada de carbono.

Esta vitrine é fácil de mover dentro do estabelecimento?

Sim, o equipamento está equipado com quatro rodas giratórias, sendo duas delas com travão. Esta funcionalidade facilita a movimentação e posicionamento da vitrine, permitindo flexibilidade na disposição do seu espaço comercial.

Como é controlada a temperatura e as diferentes funções do expositor?

O controlo é feito através de um sistema eletrónico digital. Este controlo preciso permite a monitorização e ajuste fácil das definições do expositor, garantindo sempre as condições ideais de

refrigeração para os seus produtos.